

BLOOMELL COFFEEHOUSE

Wir freuen uns schon jetzt auf Ihren Anlass bei uns!

Wir im Bloomell Coffeehouse sind Gastgeber aus Leidenschaft, daher freuen wir uns riesig über Ihre Eventanfrage und lassen Ihnen gerne Ihre persönliche Offerte zukommen.

Zögern Sie nicht, uns Ihre eigenen Ideen und Wünschen mitzuteilen. Gerne werden wir diese nach unseren Möglichkeiten miteinbinden. Denn schliesslich soll das ja IHR Anlass werden.

Wir sind gespannt auf Ihre Rückmeldung und freuen uns schon jetzt auf einen unvergesslichen Event bei uns im Bloomell Coffeehouse.

WELCOME APERO

Grissini, Nüssli & marinierte Oliven CHF 4.80

STARTERS

Simple aber fein

Bunter Blattsalat dazu nach Wahl mit sautierten Pilzen, Speck und / oder Ei und Croutons CHF 9.50

Randensuppe mit Ricotta & Honigbaumnüssen CHF 10.50

Pastinakencremesuppe verfeinert mit Vanille und Orange garniert mit Speck CHF 9.50

Winterliche Kürbiscrcemesuppe mit Croutons und Kernenmix CHF 9.80

Nüsslissalat an Honig-Balsamico-Dressing garniert mit Feigen und Walnüssen nach Wunsch **on top** mit gebackenem Ziegenkäse CHF 12.50 / 14.50

Sommerliches Mangolassi mit Thaibasilkum CHF 9.80

Bunter Blattsalat garniert mit eingelegten Tomaten, Rohschinken und Baumnüssen an Balsamico-Dressing CHF 12.50

«Mal öpis Anders»

Marinierte Jungkartoffeln mit allerlei Kräuter und Joghurt CHF 8.50

Pilz Bruschetta mit Butterstoast CHF 10.50

BLOOMELL COFFEEHOUSE

HAUPTGÄNGE

«Grossartigs»

Rindshohrücken-Steak mit hausgemachtem Rinds-Jus,
sautierten Jung-Kartoffeln dazu buntes Ofengemüse CHF 48.00

Risotto verfeinert mit Zitronen-Thymianbutter dazu glasierte balsamico
Pilze und gonfierte Cherrytomate CHF 34.00

Schweinsnierstück mit Kräuterkruste dazu Ricotta-Gnocchi,
hausgemachten Jus und buntes Gemüse CHF 41.00

Ricotta-Gnocchi mariniert mit Tomaten, Basilikum und Balsamico
dazu Zucchetti-Auberginengemüse und Burrata CHF 34.00

Pouletschenkelsteak mit Risotto und hausgemachtem Rinds-Jus,
Tomatensalsa und buntem Gemüse CHF 38.00

«Alleskönner»

Rinds-Stroganoff serviert mit Mohnspätzli und zweierlei von der Erbse CHF 46.00

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Kartoffelstampf
und buntem Ofengemüse CHF 48.00

Kartoffelstampf mit einem cremigem Pilzragout und Ofengemüse CHF 34.00

Legere und Hip

Pulled Pork Burger mit karamelsierten balsamico Zwiebeln dazu
Coleslaw Salat und Wedges CHF 32.00

Sommerleicht

Couscous mit gefüllten Zucheti-Schiffli mit Rindshack und Gemüse
oder Ajvar à la Bloomell mit Baumnüssen dazu Kräuterjoghurt CHF 34.00

Börek gefüllt mit Süsskartoffeln, Spinat und Hirtenkäse dazu
Mangosalsa, Creme Fraiche und Kräutersalat CHF 32.00

Vegane Variationen offerieren wir selbstverständlich auf Anfrage

BLOOMELL COFFEEHOUSE

DESSERT

Bloomell Surprise CHF 13.00
3 verschiedene Sweets

Bloomell Schoggikuchen mit einer kleinen Kugel Jogurt Glace CHF 8.50

Dessertbuffet «Gönnjamin» CHF 18.00
Schokoladenmousse
Süssmostcreme
Bloomell Schoggikuchen
Streuselkuchen mit Beeren
Frisch aufgeschnittene Früchte

Krönender Abschluss CHF 9.50
Auserlesenen Käse aus dem Jumiversum im Emmental mit süssem Feigensenf

APEROSORGLOS

Buffet pro Person CHF 49.00

Marinierte Oliven
Hausgemachtes Blätterteigkonfekt mit und ohne Rohschinken
Gemüsesticks mit Joghurtdip
Hartkäse mariniert mit Kaffee und Honig
Farbige Antipastiplatte
Champignons gefüllt mit Pesto

Hummus mit warmem Fladenbrot
Panierte Pouletsticks mit Guacamole
Rindshack-Bällchen mit Ajvar
Mariniert Jungkartoffeln mit allerlei Kräuter und Joghurt

Schokoladenmousse
Süssmostcreme
Bloomell Schoggikuchen
Streuselkuchen mit Beeren
Frisch aufgeschnittene Früchte

APEROMIDI

Buffet pro Person CHF 29.00

Hausgemachtes Blätterteigkonfekt mit und ohne Rohschinken
Hartkäse mariniert mit Kaffee und Honig
Marinierte Oliven
Gemüsesticks mit Joghurtdip
Hummus mit warmem Fladenbrot
Rindshack-Bällchen mit Ajvar

BLOOMELL COFFEEHOUSE

APERÒ MINI

Buffet pro Person CHF 16.00

Grissini
Gemüsesticks mit zweierlei Dip
Marinierte Oliven
Hartkäse mariniert mit Kaffee und Honig
Hummus mit warmem Fladenbrot

zum Aperò den SERVICE

Gerne servieren wir am Buffet CHF 65.00

Servicepersonal pro Person und Stunde
(1 bis 3 Personen je nach Gruppengrösse)

Als Flying-Dinner CHF 65.00

Servicepersonal pro Person und Stunde
(1 bis 5 Personen je nach Gruppengrösse)

SOFTDRINKS

Eptinger Mineral mit und ohne Kohlensäure, 100 cl CHF 9.00

Diverse Süssgetränke ab Karte, 33 cl ab CHF 4.80

Frisch gepresster Orangensaft, 100 cl CHF 25.00

Kaffee- Espressogetränke und Tee ab Karte ab CHF 4.30

BEER

Bier aus der Region, 33cl CHF 6.50

WINE

Authentische, charakterstarke Weine von den besten **Bio-Winzern** Europas.
(Verfügbarkeit vorbehalten)

Schaumwein

Prosecco Savian CHF 38.00
Glera DOC 2022, Veneto Italien, 75cl

Albet i Noya Espriu Brut CHF 59.00
Clàssic Penedès DO 2021 Reserva, Spanien, 75cl

Schaumwein Rosato

Lalía rosado CHF 45.00
Valenica DO 2022, Pago Casa Gran, Spanien, 75cl

BLOOMELL COFFEEHOUSE

Weisswein

Domaine la Capitaine Vinzel Grand Cru CHF 46.00
Chasselas, La Cote AOC 2022, Schweiz, 75cl

Lenz Biodiversität «B» CHF 53.00
Sauvignac, Johanniter, Souvgnier Gris 2022, Lenz Schweiz, 75cl

Albet i Noya Aventurer blanc CHF 42.00
Penedès DO, 2021, Spanien, 75 cl

Domaine Eugène Meyer CHF 52.00
Gewürztraminer, Alsace AOC 2021, Frankreich, 75 cl

Rotwein

Koo Kuu Rubinrot CHF 53.00
Schweiz, 2022, 75cl

Albet i Noya Aventurer CHF 42.00
Catalunya DO 2020, Spanien, 75 cl

Albet i Noya Reserva Martí CHF 89.00
Penedès DO 2017, Spanien, 75 cl

La Tradition de Beaurenard CHF 56.00
Rasteau AOP 2019, Région Chateuneuf-du-Pape, Frankreich, 75cl

FLOWERS & more

Für deinen Event gestalten wir zusammen mit unserem Partner «des Vertrauens»
nach Wunsch eine schlichte aber stimmungsvolle Blumendeko.

Blumendeko in Papiertütli pro Tütli, CHF 19.00 – 25.00
anschliessend als Gastgeschenk zum Mitnehmen

Blumendeko in Glasväsli pro 4 Pers. (1 Väsli), CHF 17.00 – 20.00
anschliessend als Gastgeschenk zum Mitnehmen

Blumendeko in Glasväsli pro 4 Pers. (1 Väsli), CHF 13.00 – 16.00
leihweise

Deko Surprise organisiert vom Bloomell pro 4 Pers. CHF 10.00 – 15.00

Du hast eine genaue Vorstellung oder ein bestimmtes Budget?
Gerne berätet dich unser Partner individuell.

BLOMELL COFFEEHOUSE

Alles Weitere

- Speiseangebot** Wir arbeiten mit marktfrischen Produkten und legen grossen Wert auf regionale Lieferanten. Wir servieren nur Schweizer Fleisch aus der Region.
- Süssspeisen** Für mitgebrachte Geburtstagstorten, Kuchen oder andere Süssspeisen verrechnen wir Ihnen ein Gedeckpreis von CHF 5.00 pro anwesende Person.
- Weinangebot** Wir haben uns bewusst für ein Bio-Weinangebot entschieden.
Fehlt der von Ihnen gewünschte Wein? Gerne finden wir einen passenden Wein für Sie bei unserem Weinlieferanten.

Haben Sie einen Lieblingswein, welchen Sie Ihren Gästen gerne anbieten würden? Wir servieren diesen gerne für Sie. Pro 75 cl Flasche verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00. Magnumflaschen nach Absprache.
- Räumlichkeit** Haben Sie bestimmte Vorstellungen, wie wir die Tische stellen dürfen? Gerne besprechen wir die Raumaufteilung bei uns im Bloomell Coffeehouse mit Ihnen.

Es steht eine integrierte Musikanlage (Radio/Spotify), diverse Stromanschlüsse und gratis W-Lan zur Verfügung.
- Dekoration** Selbstverständlich dürfen Sie Ihren eigenen Tischschmuck mitbringen.
Fehlt Ihnen die Zeit, Ihre Idee selbst umzusetzen? Teilen Sie uns doch Ihre Wünsche mit, gerne unterstützen wir Sie bei der Realisierung Ihrer Wünsche.
- Anzahl Personen** Um Missverständnisse auszuschliessen, bitten wir Sie uns die genaue Anzahl Personen mindestens 5 Tage im Voraus mitzuteilen. Diese Angabe gilt als Grundlage für den Einkauf, die Produktion und die Mitarbeiterplanung. Spätere Abmeldungen können wir leider nicht mehr berücksichtigen und werden in Rechnung gestellt.
- Mindestumsatz** Bei Anlässen ausserhalb unserer regulären Öffnungszeiten liegt der Mindestumsatz bei CHF 2'000.00. Sollte dieser mit Ihrer Konsumation nicht erreicht werden, stellen wir die Differenz als Raummiete in Rechnung.
- Parkmöglichkeiten** Wir verfügen über einen grossen Parkplatz, welcher gratis von unseren Gästen benutzt werden darf.
- Nachtzuschlag** Verlängerung bis 01.00 Uhr ist möglich. Der Kostenbeitrag beträgt ab 24.00 Uhr pauschal CHF 250.00.

BLOMELL COFFEEHOUSE

Bezahlung

Die Bezahlung erfolgt Bar, mit Kreditkarte oder per Rechnung (zahlbar innert 30 Tagen, netto). Bei grösseren Anlässen behalten wir eine Anzahlung von 50% vor. Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

Annulation

Eine Anlass-Annullierung nach erfolgter Auftragserteilung muss in schriftlicher Form (E-Mail) erfolgen. Folgende Kosten werden in Rechnung gestellt:

Bis 30 Tage vor dem Anlass werden die bereits entstandenen Planungskosten verrechnet (80 CHF pro Stunde). 30 bis 7 Tage vor dem Anlass werden 50% der vereinbarten Leistungen verrechnet. 6 bis 0 Tage vor dem Anlass werden 80% der vereinbarten Leistungen verrechnet.

Alle Preise inkl. MwSt. Die Offerte ist 30 Tag gültig.
Bloomell Coffeehouse, 1. Februar 2024